

Please Read and Save this Use and Care Book

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation

 **BLACK & DECKER**®

— † —  
**SPACE MAKER**™

**UNDER-THE-CABINET**

**MINI FOOD PROCESSOR /  
GRINDER**

**MINIROBOT CULINAIRE / MOULIN  
À CAFÉ  
ACCROCHABLE**



USA/Canada

1-800-231-9786

[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

Accessories/Parts (USA/Canada)  
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)  
1-800-738-0245

**Model  
Modèle**

**CG800C**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used, but only when the food chopper is not running.
- Blade is sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Check hopper for presence of foreign objects before using.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not operate any heating appliance beneath mounted unit.

- Do not mount the storage bracket/unit over or near any portion of a heating or cooking appliance or a sink or basin.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**This product is for household use only.**

### **POLARIZED PLUG (120V Models Only)**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

### **TAMPER-RESISTANT SCREW**

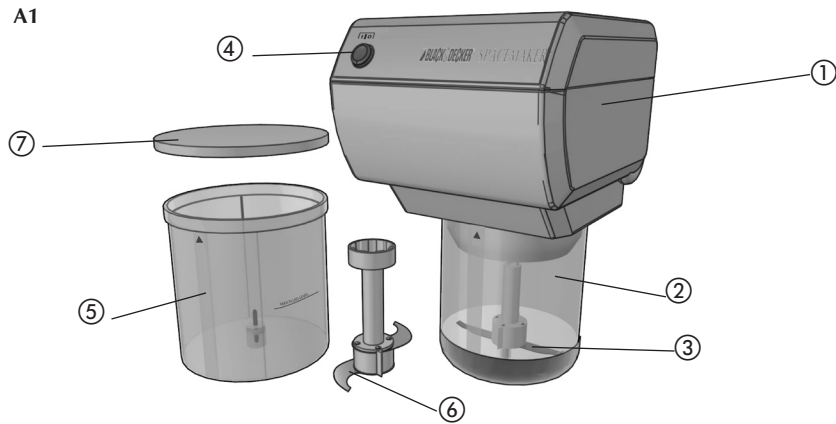
**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.**

### **ELECTRICAL CORD**

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
  - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel. In Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Mounted unit
  - † 2. Grinding bowl (Part # CG800-01)
  - † 3. Stainless steel grinding blade (Part # CG800-02)
  - † 4. ON/OFF (I/O) pulse control button
  - † 5. Processing workbowl (Part # CG800-03)
  - † 6. Stainless steel chopping blade (Part # CG800-04)
  - † 7. Storage lid (Part # CG800-05)
  - 8. Cord storage (behind unit)
  - 9. Cord management hook (behind unit)
- †Consumer replaceable/removable parts

A2

† 1. Mounting Parts (Part # SDC-MOUNTING KIT)

16 Spacers

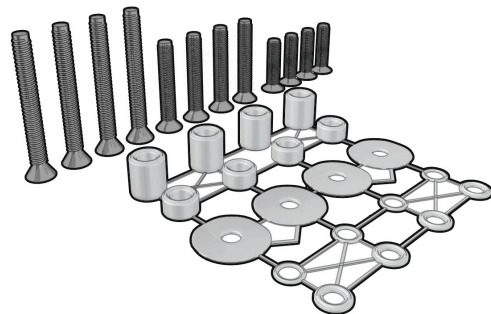
- 4 1/2"
- 4 1/4"
- 4 3/16"
- 4 1/16"

12 Screws

- 4 1"
- 4 1 1/2"
- 4 2 1/4"

4 Washers

2. Mounting Template (in box)



GETTING STARTED

- Remove all packing material, labels and any stickers.
- Remove and save literature.
- Unpack mounting washers, screws and spacers for mounting and set them aside in a safe place where they will not roll away or get lost.

**Important: Do not attempt to operate appliance until it is properly installed.**

CHOOSE A LOCATION

When choosing your location, consider the following:

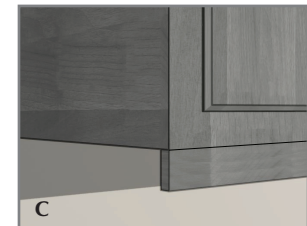
- **DO** make sure to mount within reach of an electrical outlet.
- **DO** consider your normal work patterns in the kitchen when choosing location.
- **DO NOT** mount over any heating or cooking appliance such as your range or oven.
- **DO NOT** mount over or near a sink.
- **DO NOT** mount under, in front of or behind any under-cabinet light fixtures.

**Note:** If you are mounting multiple †SpaceMaker™ appliances, they should not be mounted flush to one another. Allow at least 4" of space between appliances for adequate cooling.

**Note:** If you are connecting this appliance to the receptacle of another †SpaceMaker appliance such as the toaster oven or coffeemaker, make sure you can easily unplug the appliance following use.

DETERMINE CABINET TYPE

Prior to taping the mounting template and beginning to drill your holes, determine if your cabinet has a flat bottom (B) or an overhanging lip (C). If your cabinet is flat, follow STANDARD INSTALLATION; if the cabinet has a lip, refer to SPACER MOUNTING INSTALLATION.

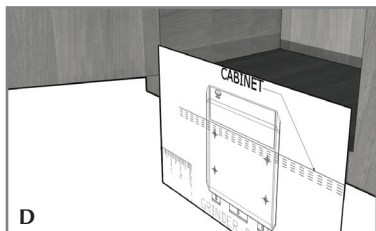


STANDARD INSTALLATION (FLAT CABINET)

**Important: Always wear protective glasses or goggles to prevent injury when drilling.**

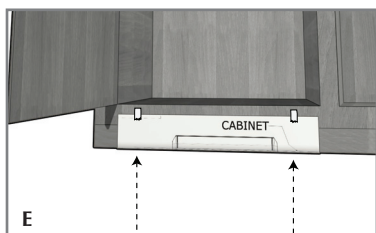
1. Clear countertop under installation area to avoid getting dust or debris on other appliances or items. Open cabinets and remove contents to make mounting easier.

2. With cabinet doors open, place mounting template flush against the surface of the underside of your cabinet, making sure to align thick line on template with bottom front edge of your cabinet (D).



**Important:** Do not align screw holes on template with the partition between cabinets, as this will prevent you from installing the appliance properly. Pay close attention to where the drill holes will be set so as not to damage your cabinets during mounting. Drilling through your cabinet's partition may cause damage to cabinets and prevent proper installation.

3. Once thick line is straight with bottom front edge, pull template tight and tape down on all 4 corners to hold in place.
4. Drilling from under the cabinet up, drill holes through the 4 places marked on the template, using a 1/4-inch drill bit (E).



**Important:** Always ensure you are drilling straight up through the marked mounting hole on the template. Drilling at an angle may prevent proper installation and may damage cabinets if the drill bit pierces the partition.

5. Once holes are drilled, remove tape and mounting template and save template with your instructions in case you move or wish to remount at a later time.
6. Wipe dust and debris off inside cabinet surface. Also, make sure under side of cabinet is clean.
7. Place a washer inside the cabinet over each of the 4 holes you drilled.
8. Hold appliance in place, aligning front of unit with front edge of cabinet; drilled holes on cabinet should be aligned with mounting holes on the unit.
9. Screwing from inside the cabinet down into appliance holes, tighten 4 screws in place to secure appliance to cabinet.

**Note:** Always tighten screws to ensure the appliance does not move or shake during operation.

10. Pull out cord from cord storage behind appliance and plug into standard electrical outlet. Extra cord can be fed back into storage or hung over cord management hook behind unit (F).



**Note:** If you are connecting this appliance to the receptacle of another †SpaceMaker appliance such as the toaster oven or coffeemaker, make sure you can easily unplug the appliance following use.

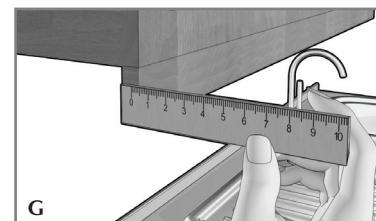
11. Your †SpaceMaker™ appliance is now ready for use!

### SPACER MOUNTING INSTALLATION (OVERHANG LIP CABINETS)

**Important:** Always wear protective glasses or goggles to prevent injury when drilling.

**Note:** Spacers are provided in case your cabinet has an overhang lip at the front edge. The spacers are used on the rear screw holes of the appliance to ensure it is level with the front. Only use spacers if your cabinet has an overhang.

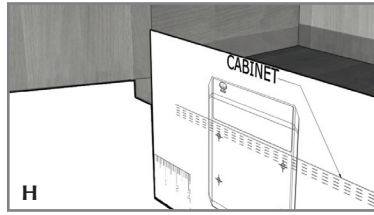
1. Clear countertop under installation area to avoid getting dust or debris on other appliances or items. Open cabinets and remove contents to make mounting easier.
2. Using a ruler, measure the thickness of the overhang lip from the front to back of the overhang, accurately noting the number for use in the following step (G).



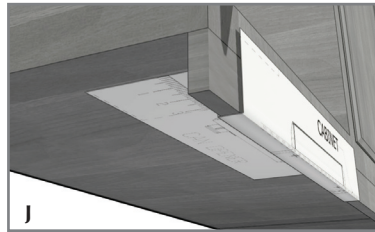
**Note:** If you do not have a ruler, you may cut out and use the paper ruler provided on the edge of your mounting template.

3. Once you have the overhang thickness, look at the dashed lines on the mounting template; each line has a measurement next to it that indicates the height of the lip used with that line. For example, if your cabinet has an overhang thickness of 1/2", you will use the 1/2" dashed line on the template.

4. With cabinet doors open, place line selected on mounting template even with the bottom front edge of your cabinet, and tape in place against the lip (H).



5. With the paper securely taped in place against the lip, fold the rest of the mounting template back against the underside of cabinet surface, bending it to remain flush against both the back of the lip and the underside of the cabinet (J).



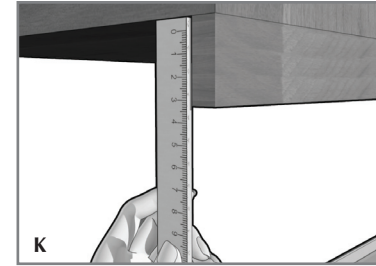
**Important: Do not align screw holes on template with the partition between cabinets, as this will prevent you from installing the appliance properly. Pay close attention to where the drill holes will be set so as not to damage your cabinets during mounting. Drilling through your cabinet's partition may cause damage to cabinets and prevent proper installation.**

6. Drilling from under the cabinet up, drill holes through the 4 places marked on the template using a 1/4-inch drill bit (see illustration E).

**Important: Always ensure you are drilling straight up through the marked mounting hole on the template. Drilling at an angle may prevent proper installation and may damage cabinets if the drill bit pierces the partition.**

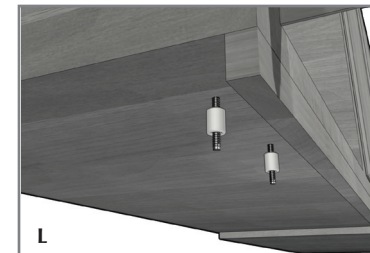
7. Once holes are drilled, remove tape and mounting template and save template with your instructions in case you move or wish to remount at a later time.
8. Wipe dust and debris off inside cabinet surface. Also, make sure under side of cabinet is clean.
9. Place a washer inside the cabinet over each of the 4 holes you drilled.

10. Now, use your ruler or the paper ruler provided to measure the overhang height, placing your ruler vertically against the underside of the cabinet behind the overhang. This number determines the number of spacers you need, using a number of spacers equal to the overhang height. For example, a 1" overhang would use 2, 1/2" spacers on each of the holes (K).



11. Place a washer inside the cabinet over each of the 4 holes you drilled.
12. Drop one of your screws through each of the washers covering the holes in the cabinet, from inside the cabinet down.
13. Place the appropriate number of spacers determined in step 9 on each screw to ensure the appliance will be even (L).

**Note:** If not enough spacers are available, use spacers on rear two screws only. The front edge of cabinet will provide support for the two front screws.



**Note:** For spacer installation, you may require assistance in mounting in order to hold spacers in place while securing the appliance at the same time. If assistance is not available, use a small clamp to hold the spacers in place while you position the appliance.

14. Once spacers are set, hold appliance up and tighten screws to secure. Screw from inside the cabinet down.

**Note:** Always tighten screws to ensure the appliance does not move or shake during operation.

15. Pull out cord from cord storage behind appliance and plug into standard electrical outlet. Extra cord can be fed back into storage or hung over cord management hook behind unit (see illustration F).

**Note:** If you are connecting this appliance to the receptacle of another †SpaceMaker appliance such as the toaster oven or coffeemaker, make sure you can easily unplug the appliance following use.

# How to Use

This appliance is for household use only.

## GETTING STARTED

1. For warranty verification, do not remove line cord tag.
2. Please go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
3. Wash the coffee grinding bowl, mini food processor workbowl and blades for both in hot soapy water, rinse and dry thoroughly as directed in the Care and Cleaning section of this Use & Care manual.

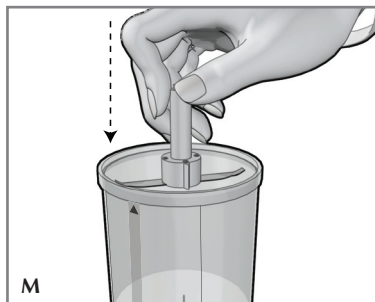
**Important:** Although these parts can be washed in the dishwasher, we recommend they be washed by hand to preserve the sharpness of the blades and the appearance of the workbowl. Do not immerse the appliance in water.

4. Wipe outside of appliance with a damp cloth; dry thoroughly.


**Note:** For your protection this appliance has a dual safety mechanism. Do not attempt to use this appliance unless either container with the appropriate blade is in place.

## GRINDING COFFEE BEANS


1. Place the grinding blade on the spindle in the center of the grinding bowl making sure the blade rests at the bottom of the stem. With your fingers on the top of the stem of the grinding blade give it a twisting motion to make sure it is securely seated on the spindle (M).



**Important:** Handle grinding blade carefully. It is very sharp.

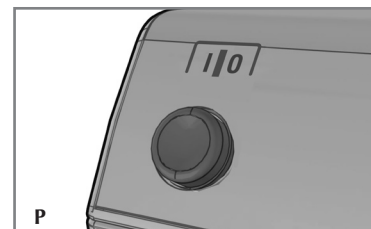
2. Place desired amount, up to ¾ cup (70 g), of coffee beans into the grinding bowl.
3. With your fingers on the top of the stem of the grinding blade use a twisting motion to make sure the coffee beans are evenly distributed in the grinding bowl.
4. Holding the grinding bowl from the bottom securely insert it up into the center of the bottom of the motor housing with the arrow signage on the bowl directly under the UNLOCK  signage on the bottom of the motor housing (N).



5. Turn the grinding bowl clockwise until it locks into position. The LOCK  signage on the housing should be aligned with the arrow on the grinding bowl.

**Note:** There is a safety feature on this appliance that will not allow the grinder to operate unless the workbowl is securely in place.


6. Plug in the appliance.
7. Press and hold the ON/OFF (I/O) control button (P).



**Note:** To stop the coffee grinder at any time, remove your finger from the ON/OFF (I/O) button.

8. When the coffee beans are ground to the desired texture release the ON/OFF (I/O) button.

**Important:** Be sure grinding blade has completely stopped spinning before removing workbowl from appliance.

9. Hold the grinding bowl securely and turn it counterclockwise to the UNLOCK  position and keeping the bowl level, lower it from the appliance.
10. With your fingers on the top of the stem of the blade, lift it up and out of the work bowl with a twisting motion. Spoon the coffee directly from the bowl.
11. Clean the bowl after each use as described in CARE and CLEANING.

**Note:** Do not use the grinder for spices; the bowl will absorb some of the flavor of the spices and affect the flavor of the coffee.

12. Unplug the appliance when not in use.

## GRINDING GUIDELINES

### Selecting the grind setting:

Brew Method	Grind Setting	Appearance
Percolator or French Press	Coarse	Like salt particles
Drip or Vacuum	Medium	Like sand particles
Espresso	Fine	Like talcum powder
Turkish	Extra Fine	Like flour

The proper grind is important for the best coffee flavor. The quicker the brewing process is, the finer the grind used. Coffee that is ground too fine for a particular brewing process will result in bitter, pungent tasting coffee. Coffee that is ground too coarse will result in weak, watery coffee.

Grind time and yield:		
AMOUNT	GRIND	SUGGESTED TIME
¼ cup (23 grams)	Coarse	8 seconds
	Medium	9 seconds
	Fine	10 seconds
	Extra Fine	11 seconds
⅓ cup (31 grams)	Coarse	10 seconds
	Medium	12 seconds
	Fine	14 seconds
	Extra Fine	16 seconds
½ cup (47 grams)	Coarse	10 seconds
	Medium	11 seconds
	Fine	15 seconds
	Extra Fine	20 seconds
¾ cup (70 grams)	Coarse	12 seconds
	Medium	17 seconds
	Fine	30 seconds
	Extra Fine	37 seconds

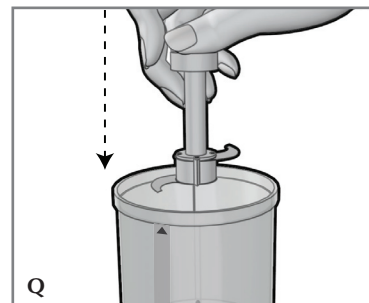
### GROUND COFFEE TIPS

- For a cup of rich, full flavored coffee use 1½ rounded tablespoons of ground coffee for each 5½ oz cup of coffee.
- For optimum flavor it is best to grind the amount of coffee needed immediately before brewing.
- Do not use the coffee grinder to grind spices or nuts; the coffee will share those flavors.
- Blending 2 or more types of beans will result in a richer, more complex brew.
- It is important to clean the ground coffee bowl after each use; the residual oils from the coffee will give an off flavor to the next batch of coffee ground.


### USING THE MINI FOOD PROCESSOR

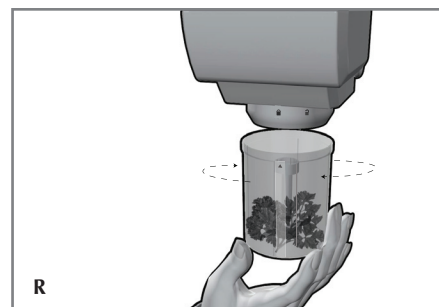
The mini processor is used to chop, mince, mix and puree foods to a smooth consistency. Use the workbowl to chop fresh and cooked fruits and vegetables, fresh herbs, cooked meats, fish and poultry; to make sauces, dressings and salsas; bread, cookie and cracker crumbs.


1. Place the chopping blade on the spindle in the center of the workbowl. With your fingers on the top of the stem of the chopping blade give it a twisting motion while pushing down to make sure it is securely seated on the spindle (Q).



**Important: Handle grinding blade carefully. It is very sharp.**

2. Place up to 1¼ cups (135 g) of food to be processed into the workbowl.
3. With your fingers on the top of the stem of the chopping blade give it a twisting motion to make sure the food is evenly distributed in the workbowl.
4. Holding the workbowl from the bottom securely insert the bowl up into the center of the bottom of the motor housing with the arrow on the bowl directly under the **UNLOCK**  signage on the bottom of the motor housing (R).



5. Turn the workbowl clockwise until it locks into position. The **LOCK**  signage on the housing should be aligned with the arrow on the workbowl.


**Note:** There is a safety feature on this appliance that will not allow the grinder to operate unless the workbowl is securely in place.

6. Plug in the appliance.
7. Press and hold the **ON/OFF** (I/O) control button. To stop the chopper at any time, remove your finger from the **ON/OFF** (I/O) button.

**Important: Process foods no more than a few seconds at a time. Pulsing produces excellent results and offers greater control.**

8. When the food is processed to the desired consistency release the **ON/OFF** (I/O) button.

**Important: Be sure chopping blade has completely stopped spinning before removing workbowl from appliance.**

9. Hold the workbowl securely and turn it counterclockwise to the **UNLOCK**  position and keeping the bowl level, lower it from the appliance.
10. With your fingers on the top of the stem of the chopping blade, lift it up and out of the workbowl with a twisting motion. Remove food using rubber spatula or simply invert workbowl onto plate, bowl or work surface.
11. Unplug appliance when not in use.

### HELPFUL TIPS FOR CHOPPING AND BLENDING

- The processor works very quickly. Watch carefully to avoid over-processing foods.
- For best results, process foods that are about the same size.
- Cool cooked foods before processing.
- Do not overload the processor by adding more than 1¼ cups of food in the workbowl at one time.
- Use this processor to prepare small amounts of cooked fruits and vegetables for baby food.
- Cut hard foods, such as chocolate, whole hard spices and cheese into smaller pieces before processing to avoid damaging the blade.

## Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

1. Remove the bowl from the mounted unit by twisting to the unlock position.
2. Carefully remove the blade from the bowl.

**Important: Blades are sharp. Handle carefully.**

3. The coffee grinding bowl, mini food processor workbowl and stainless steel chopping and grinding blades can be washed in hot, soapy water.
4. Always rinse and dry parts thoroughly after cleaning

**Important: Although these parts can be washed in the dishwasher, we recommend they be washed by hand to preserve the sharpness of the blades and the appearance of the workbowl. Do not immerse the appliance in water.**

5. Wipe outside of appliance with a damp cloth; dry thoroughly.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Grinder stops working	The ground coffee bowl has disengaged. There are too many beans in the grinding bowl.	Make sure the grinding bowl is correctly inserted into the motor housing. Unplug the appliance and remove some of the beans from the grinding bowl.
Coffee tastes rancid.	Grinder has buildup of coffee grounds.	Oil in the coffee beans will become rancid if left in the grinder. Make sure there are no beans left in the grinding bowl. Clean the grinding bowl after each use.
Coffee tastes like nuts or spices.	Grinder has been used for other grinding operations.	Grinder will share flavors; purchase an additional grinding bowl for spices and nuts.
Appliance will not start.	Workbowl or grinding bowl is not correctly engaged in the housing. Appliance may not be plugged in. The outlet is not working.	Be sure the arrow on the bowl is correctly aligned with the <b>LOCK</b> signage on the housing and the bowl is completely integrated and flush with the base. Check to make sure appliance is plugged in and outlet is working.
Food is unevenly chopped	Workbowl is over filled. Food may be cut in random sizes.	Unplug the appliance and remove some of the food from the workbowl. Smaller amounts will process more evenly. Press the <b>ON/OFF</b> button in 5 second or fewer increments. Allow the blades to stop completely before pressing the <b>ON/OFF</b> button again. Check the size of the food before continuing. Cut food in same size pieces before placing in processor.



PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is unevenly chopped or is watery.	Food may be over processed.	Use brief pulsing actions; wait for blades to stop and check the size of the processed food.
Food catches on blade.	There may be too much food in the workbowl.	Remove workbowl from appliance; carefully remove blade and empty workbowl. Replace blade as directed above and reduce the amount of food in the workbowl.

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Garder mains et ustensiles éloignés de la lame pendant le hachage pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages. Utiliser une spatule, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté.
- La lame est tranchante. Manipuler avec soin.
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais fixer la lame sur la base sans avoir d'abord placé le bol correctement.
- Veiller à ce que le couvercle soit bien fixé avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas tenter de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Vérifier la présence de corps étranger dans le compartiment avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sous la pluie ou dans un endroit mouillé.

- ❑ Pour réduire les risques de choc électrique, ne pas utiliser de dispositif chauffant sous l'appareil.
- ❑ Ne pas placer le support à rangement / l'appareil au-dessus ou près d'un composant d'un dispositif chauffant ou de cuisson, d'un évier ou d'une cuvette.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

**L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.**

### **FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)**

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

### **VIS INDESSERRABLE**

**Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.**

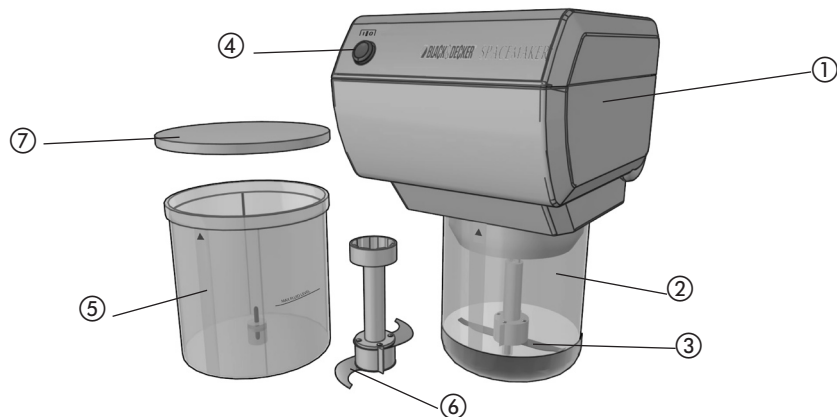
### **CORDON ÉLECTRIQUE**

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
  - 1) La tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
  - 2) Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
  - 3) Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

**Nota:** Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré

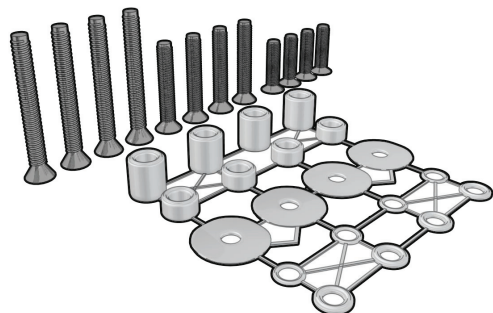
A1



- |                                                                   |                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Appareil installé                                              | † 6. Lame à hacher en acier inoxydable<br>(no de pièce CG800-04)                 |
| † 2. Bol à mouture<br>(no de pièce CG800-01)                      | † 7. Couvercle de rangement<br>(no de pièce CG800-05)                            |
| † 3. Lame à mouture en acier inoxydable<br>(no de pièce CG800-02) | 8. Range-cordon (derrière l'appareil)                                            |
| 4. Bouton à impulsion marche/arrêt<br>(ON/OFF)                    | 9. Crochet pour le cordon<br>(derrière l'appareil)                               |
| † 5. Bol (no de pièce CG800-03)                                   | Remarque : † indique que la pièce est<br>remplaçable par l'utilisateur/amovible. |

A2

- † 1. Pièces de fixation  
(no de pièce SDC MOUNTING KIT)
- 16 Rondelles d'espacement
- 4 1/2"
  - 4 1/4"
  - 4 3/16"
  - 4 1/16"
- 12 Vis
- 4 1"
  - 4 1 1/2"
  - 4 2 1/4"
- 4 Rondelles
2. Gabarit de fixation (dans la boîte)
- † 3. Support de fixation  
(no de pièce SDCW BRACKET)



## POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et les autocollants.
- Retirer et conserver la documentation.
- Débarrasser les rondelles de fixation, les vis, les écrous et les rondelles d'espacement pour le montage et les mettre de côté dans un lieu sûr où ils ne pourront pas tomber ou être perdus.

**Important : Ne pas tenter d'utiliser l'appareil avant qu'il soit installé correctement.**

## CHOIX D'UN EMPLACEMENT

Pour le choix d'un emplacement, tenir compte des éléments suivants :

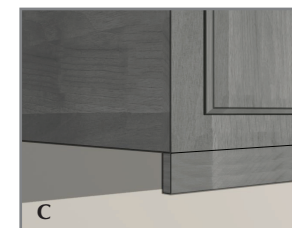
- **CHOISIR** un emplacement situé à proximité d'une prise de courant.
- **TENIR COMPTE** de votre utilisation habituelle de la cuisine pour déterminer l'emplacement de l'appareil.
- **NE PAS** fixer l'appareil au dessus d'un électroménager servant à la cuisson ou dégageant de la chaleur, comme votre poêle ou votre four.
- **NE PAS** fixer l'appareil au dessus ou près d'un évier.
- **NE PAS** fixer l'appareil sous, devant ou derrière une lampe fixée sous des armoires.

**Nota :** Si vous installez plusieurs appareils †SpaceMaker<sup>MC</sup>, leurs côtés ne doivent pas se toucher. Laisser au moins 10 cm (4 po) d'espace entre les appareils pour permettre un refroidissement adéquat.

**Nota :** Si vous branchez cet appareil dans la prise d'un autre appareil †SpaceMaker<sup>MC</sup> comme le grille-pain four ou la cafetière, veiller à pouvoir débrancher facilement l'appareil après chaque utilisation.

## DÉTERMINATION DU TYPE D'ARMOIRE

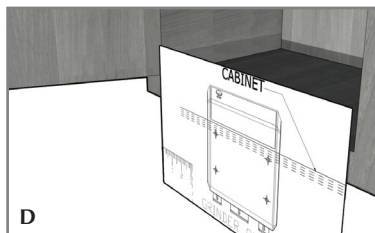
Avant de coller le gabarit de fixation avec du ruban gommé et de commencer à percer des trous, déterminer si votre armoire comporte un dessous plat (**B**) ou un dessous avec rebord saillant (**C**). Si le bas de votre armoire est plat, suivre les consignes d'INSTALLATION STANDARD; si l'armoire comporte un rebord saillant, consulter les consignes d'INSTALLATION AVEC RONDELLES D'ESPACEMENT.



## INSTALLATION STANDARD (ARMOIRE À DESSOUS PLAT)

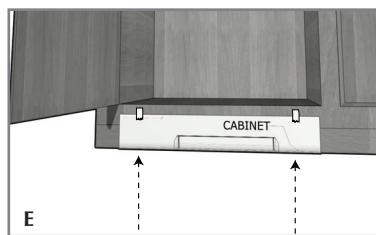
**Important : Toujours porter des lunettes de protection pour éviter les blessures pendant le perçage.**

1. Retirer tous les articles qui se trouvent sur le comptoir sous l'emplacement où l'appareil sera installé pour éviter que de la poussière ou des débris ne tombent sur les autres appareils ou articles. Ouvrir les armoires et en retirer le contenu pour faciliter la fixation.
2. Ouvrir les portes d'armoire et placer le gabarit de fixation contre le dessous de votre armoire, en vous assurant d'aligner la ligne épaisse sur le gabarit avec l'avant du dessous de votre armoire **(D)**.



**Important : Ne pas aligner les trous de vis indiqués sur le gabarit avec la cloison entre les armoires, car cela vous empêcherait d'installer l'appareil correctement. Choisir l'emplacement des trous avec soin pour éviter d'endommager vos armoires pendant le montage. Le fait de percer des trous dans la cloison de vos armoires peut les endommager et nuire à l'installation adéquate de l'appareil.**

3. Une fois la ligne épaisse alignée avec l'arête inférieure avant de l'armoire, bien étendre le gabarit et le coller aux quatre coins avec du ruban gommé pour le maintenir en place.
4. En perçant vers le haut sous l'armoire, percer des trous aux quatre emplacements indiqués sur le gabarit, à l'aide d'un foret de 6,35 mm (1/4 po) **(E)**.



**Important : Toujours percer des trous verticaux bien droits à travers les trous de fixation indiqués sur le gabarit. Le fait de percer des trous à angle peut nuire à l'installation adéquate de l'appareil et peut endommager les armoires si le foret traverse la cloison.**

5. Une fois les trous percés, retirer le ruban gommé et le gabarit de fixation; conserver le gabarit avec les instructions d'installation au cas où vous déménageriez ou décideriez de fixer l'appareil à un autre emplacement dans l'avenir.

6. Essuyer la poussière et les débris qui ont pu se déposer sur la surface intérieure de l'armoire. Essuyer aussi le dessous de l'armoire.
7. Tenir l'appareil en place, en alignant l'avant de ce dernier avec l'avant de l'armoire; les trous percés dans l'armoire doivent être alignés avec les trous de fixation sur l'appareil.
8. Depuis l'intérieur de l'armoire, insérer quatre vis dans les trous de l'appareil pour le fixer à l'armoire.

**Nota :** Toujours bien serrer les écrous pour que l'appareil ne bouge ou ne tremble pas pendant son utilisation.

9. Retirer le cordon du range cordon derrière l'appareil et le brancher dans une prise de courant standard. Le segment de cordon superflu peut être repoussé dans le range cordon ou accroché sur le crochet derrière l'appareil **(F)**.



**Nota :** Si vous branchez cet appareil dans la prise d'un autre appareil †SpaceMaker<sup>MC</sup> comme le grille-pain four ou la cafetière, veiller à pouvoir débrancher facilement l'appareil après chaque utilisation.

10. Votre appareil †SpaceMaker<sup>MC</sup> est prêt à être utilisé!

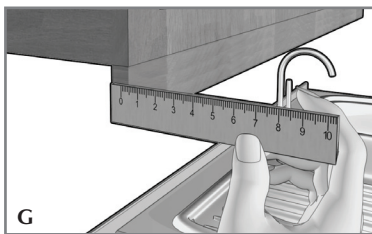
## MONTAGE AVEC DES RONDELLES D'ESPACEMENT (POUR LES ARMOIRES AVEC UN REBORD SAILLANT)

**Important : Toujours porter des lunettes de protection pour éviter les blessures pendant le perçage.**

**Note :** Des rondelles d'espacement sont fournies au cas où votre armoire comporte un rebord saillant à l'avant. Les rondelles d'espacement doivent être installées sur les trous de vis à l'arrière de l'appareil pour faire en sorte que l'arrière de l'appareil soit à niveau avec l'avant. N'utiliser les rondelles d'espacement que si votre armoire comporte un rebord saillant.

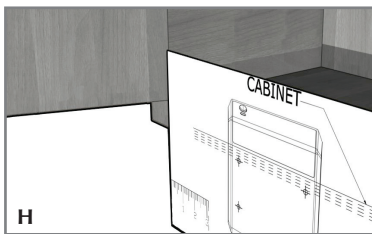
1. Retirer tous les articles qui se trouvent sur le comptoir sous l'emplacement où l'appareil sera installé pour éviter que de la poussière ou des débris ne tombent sur les autres appareils ou articles. Ouvrir les armoires et en retirer le contenu pour faciliter la fixation.

2. À l'aide d'une règle, mesurer l'épaisseur du rebord saillant, de l'avant vers l'arrière, et prendre note du nombre qu'il faudra utiliser à l'étape suivante (G).

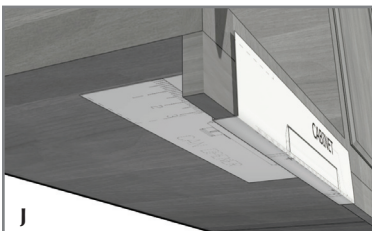


**Nota :** Si vous n'avez pas de règle, vous pouvez découper et utiliser la règle en papier qui se trouve sur le bord de votre gabarit de fixation.

3. Après avoir mesuré l'épaisseur du rebord saillant, consultez les lignes tiretées sur le gabarit de fixation; une mesure à côté de chaque ligne indique la hauteur du rebord utilisé avec cette ligne. Par exemple, si votre armoire comporte un rebord de 1,27 cm (1/2 po) d'épaisseur, utiliser la ligne tiretée 1,27 cm (1/2 po) sur le gabarit.
4. Ouvrir les portes de l'armoire, placer la ligne choisie sur le gabarit de fixation à niveau avec l'arête inférieure avant du rebord de votre armoire, et fixer le gabarit en place contre le rebord avec du ruban gommé (H).



5. Une fois le papier solidement collé contre le rebord, replier le reste du gabarit de fixation contre le dessous de l'armoire tout en veillant à ce qu'il demeure à niveau contre l'arrière du rebord et le dessous de l'armoire (J).

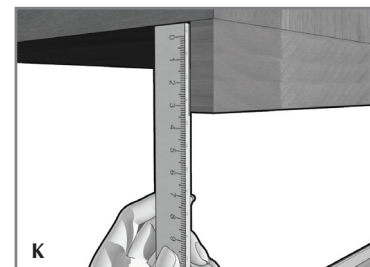


**Important :** Ne pas aligner les trous de vis sur le gabarit avec l'espace entre les armoires, car cela vous empêcherait d'installer l'appareil correctement. Choisir l'emplacement des trous de perçage avec soin pour éviter d'endommager vos armoires pendant le montage. Le fait de percer des trous dans la cloison de vos armoires peut les endommager et nuire à l'installation adéquate de l'appareil.

6. En perçant vers le haut sous l'armoire, percer des trous aux quatre emplacements indiqués sur le gabarit, à l'aide d'un foret de 6,35 mm (1/4 po) (voir l'illustration E).

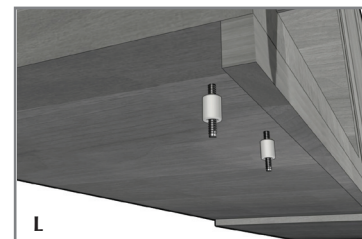
**Important :** Toujours percer des trous verticaux bien droits à travers le trou de fixation indiqué sur le gabarit. Le fait de percer des trous à angle peut empêcher l'installation adéquate de l'appareil et peut endommager les armoires si le foret traverse la cloison.

7. Une fois les trous percés, retirer le ruban gommé et le gabarit de fixation; et conserver le gabarit avec les instructions d'installation au cas où vous déménageriez ou décideriez de fixer l'appareil à un autre emplacement dans l'avenir.
8. Essuyer la poussière et les débris qui ont pu se déposer sur la surface intérieure de l'armoire. Essuyer aussi le dessous de l'armoire.
9. Utiliser votre règle ou la règle en papier fournie pour mesurer la hauteur du rebord, en plaçant votre règle à la verticale contre le dessous de l'armoire, derrière le rebord. Cette mesure détermine le nombre de rondelles d'espacement dont vous avez besoin, c'est à dire qu'il faut utiliser un nombre de rondelles d'espacement qui correspond à la hauteur du rebord. Par exemple, pour un rebord de 2,54 cm (1 po), il faut utiliser deux rondelles d'espacement de 1,27 cm (1/2 po) sur chacun des trous arrière (K).



10. Placer une rondelle à l'intérieur de l'armoire sur chacun des quatre trous que vous avez percés.
11. Placer une des vis à travers chacune des rondelles qui recouvrent les trous dans l'armoire, de l'intérieur de l'armoire vers le bas.
12. Placer le nombre de rondelles d'espacement approprié (déterminé à l'étape 9) sur chacune des vis pour que l'appareil soit à niveau (L).

**Nota:** Vous pourriez avoir besoin d'aide pour maintenir les rondelles d'espacement en place pendant que vous fixez l'appareil. Si personne ne peut vous aider, utiliser un petit serre joint pour les maintenir en place pendant que vous positionnez l'appareil.



- Retirer le cordon du range cordon derrière l'appareil et le brancher dans une prise de courant standard. Le segment de cordon superflu peut être repoussé dans le range cordon ou accroché sur le crochet derrière l'appareil (**voir l'illustration F**).

**Nota:** Si vous branchez cet appareil dans la prise d'un autre appareil †SpaceMaker<sup>MC</sup> comme le grille-pain four ou la cafetière, veiller à pouvoir débrancher facilement l'appareil après chaque utilisation.

## Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

### POUR COMMENCER

- À des fins de vérification de la garantie, ne pas retirer l'étiquette du cordon d'alimentation.
- Veillez aller à l'adresse [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer votre garantie.
- Laver le bol à mouture, le bol du minirobot culinaire ainsi que les lames pour chacune des fonctions à l'eau chaude savonneuse, les rincer et les faire sécher complètement, tel qu'indiqué à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide d'utilisation.

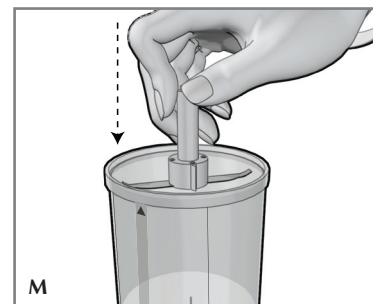
**Important :** Bien que ces pièces puissent être lavées au lave-vaisselle, nous vous recommandons de les laver à la main pour préserver le tranchant des lames et l'apparence des bols. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.

- Essuyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un linge humide; bien assécher.

**Remarque :** Pour assurer votre protection, cet appareil est doté d'un double mécanisme de sécurité. N'utiliser l'appareil que lorsque son couvercle est fermé et que le contenant à mouture est bien en place, avec son couvercle.


### MOUTURE DE GRAINS DE CAFÉ

- Placer la lame à mouture sur l'axe au centre du bol à mouture, en s'assurant que la lame repose bien au bas de la tige. Les doigts en haut de la tige de la lame à mouture, la faire tourner pour s'assurer qu'elle est bien fixée à l'axe (**M**).




**Important :** La lame à mouture est très tranchante. Elle doit être manipulée avec prudence.

- Placer la quantité de grains de café désirée, jusqu'à 170 g (3/4 tasse), dans le bol à mouture.
- Distribuer également les grains de café dans le bol en saisissant le haut de la tige de la lame et en la faisant tourner.

4. En tenant le bol à mouture par le bas, bien l'insérer au bas du logement du moteur en positionnant la flèche imprimée sur le bol directement sous le symbole de **DÉVERROUILLAGE**  situé au bas du logement du moteur (N).

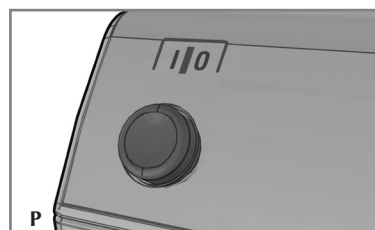


5. Tourner le bol à mouture vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le symbole de **VERROUILLAGE**  du logement du moteur doit être aligné sur la flèche sur le bol.

**Nota:** Cet appareil possède un dispositif de verrouillage qui empêchera le moulin à café de fonctionner si le bol n'est pas fermement enclenché.

6. Brancher l'appareil.


7. Appuyer et tenir enfoncé le bouton **marche/arrêt (I/O) (P)**.



**Nota:** Pour arrêter le moulin en tout temps, relâcher le bouton **marche/arrêt (I/O)**.

8. Lorsque les grains de cafés ont atteint la consistance désirée, relâcher le bouton **marche/arrêt (I/O)**.

**Important :** Attendre que la lame à mouture se soit complètement immobilisée avant de retirer bol de l'appareil.

9. Tenir fermement le bol à mouture et le tourner vers la gauche jusqu'à la position de **DÉVERROUILLAGE**  Abaisser le bol sous l'appareil en le maintenant de niveau.
10. Pour retirer la lame du bol, saisir le haut de la tige de la lame, puis la sortir du bol en le soulevant vers le haut d'un mouvement rotatif. Prendre le café directement dans le bol.

11. Laver le bol après chaque utilisation, tel qu'indiqué à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**Nota:** Ne pas utiliser le moulin à café pour les épices; le bol absorbera la saveur des épices, ce qui affectera la saveur du café.

12. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction

## DIRECTIVES POUR LA MOUTURE

### Sélection de la mouture

Procédé d'infusion	Type de mouture	Aspect
Percolateur ou cafetière à piston	grossière	grains de sel
Cafetière filtre électrique ou à vide	moyenne	grains de sable
Cafetière espresso	fine	poudre de talc
Turc	extra fine	aimez la farine

Pour obtenir un meilleur café, il faut utiliser la mouture appropriée. Plus le procédé d'infusion est rapide, plus la mouture à utiliser doit être fine. Un café dont la mouture est trop fine pour un procédé d'infusion particulier aura un goût âcre et amer. En revanche, une mouture trop grossière donnera au café un goût léger et fade.

### Durée de la mouture et rendement

QUANTITÉ	TYPE DE MOUTURE	TEMPS
57 g (1/4 de tasse)	grossière	8 secondes
	moyenne	9 secondes
	fine	10 secondes
	extra fine	11 secondes
78 g (1/3 de tasse)	grossière	10 secondes
	moyenne	12 secondes
	fine	14 secondes
	extra fine	16 secondes
113 g (1/2 tasse)	grossière	10 secondes
	moyenne	11 secondes
	fine	15 secondes
	extra fine	20 secondes
170 g (3/4 de tasse)	grossière	12 secondes
	moyenne	17 secondes
	fine	30 secondes
	extra fine	37 secondes

## CONSEILS SUR LA MOUTURE DU CAFÉ

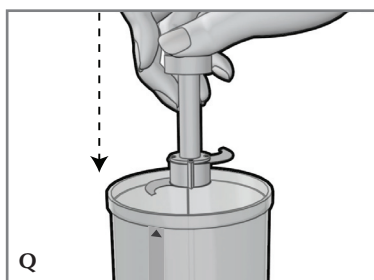
- Pour obtenir une tasse de café au goût riche et savoureux, utiliser 23 ml (1 ½ c. à table comble) de café moulu pour une tasse de café de 165 ml (5 ½ oz).
- Pour obtenir un maximum de saveur, il est préférable de moudre la quantité de café nécessaire juste avant l'infusion.
- Le congélateur est l'endroit idéal pour conserver les grains de café, car au réfrigérateur, les grains peuvent absorber la saveur des autres aliments.
- Les grains de café peuvent être conservés au congélateur pendant jusqu'à un mois, dans un contenant sec, propre et hermétique. Choisir un contenant qui peut être entièrement rempli par les grains, puisque l'air est le pire ennemi du café.
- Les grains peuvent être moulus même s'ils sont gelés.
- Ne pas utiliser le moulin à café pour moudre des épices ou des noix; le café sera contaminé par leur saveur. Nous vous suggérons de vous procurer un second moulin qui servira uniquement à moudre ces ingrédients.
- Le mélange de deux types de grains ou plus vous offrira une infusion au goût plus riche et recherché.

Il est important de nettoyer le contenant à mouture après chaque utilisation; les résidus d'huile provenant du café altéreront le goût de la prochaine mouture de café.


## UTILISATION DU MINIROBOT CULINAIRE

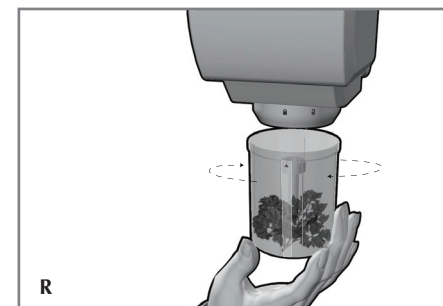
Le minirobot culinaire sert à hacher, à émincer, à mélanger et à réduire en purée des aliments jusqu'à l'obtention d'une texture uniforme. Utiliser le bol pour hacher des fruits et des légumes frais ou cuits, des herbes fraîches, ainsi que de la viande, de la volaille et du poisson cuits; pour faire des sauces, des trempettes et des salsas; ou pour faire de la chapelure avec du pain, des biscuits ou des craquelins.


1. Placer la lame à hacher sur l'axe au centre du bol, en s'assurant que la lame repose bien au bas de la tige. Les doigts en haut de la tige de la lame à hacher, la faire tourner pour s'assurer qu'elle est bien fixée à l'axe (Q).



**Important : La lame à hacher est très tranchante. Elle doit être manipulée avec prudence.**

2. Placer la quantité d'aliments désirés, jusqu'à 284 g (1 ¼ tasse), à hacher dans le bol.
3. Distribuer également les aliments dans le bol en saisissant le haut de la tige de la lame et la faisant tourner.
4. En tenant le bol à mouture par le bas, bien l'insérer au bas du logement du moteur en positionnant la flèche imprimée sur le bol directement sous le symbole de **DÉVERROUILLAGE**  situé au bas du logement du moteur (R).



5. Tourner le bol vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le symbole de **VERROUILLAGE**  du logement du moteur doit être aligné sur la flèche sur le bol.


**Nota:** Cet appareil possède un dispositif de verrouillage qui empêchera le minirobot de fonctionner si le bol n'est pas fermement enclenché.

6. Brancher l'appareil.
7. Presser et tenir enfoncé le bouton **marche/arrêt (I/O)**. Pour arrêter le minirobot en tout temps, relâcher le bouton **marche/arrêt (I/O)**.

**Important : Traiter les aliments quelques secondes à la fois. La commande d'impulsion (PULSE) produit d'excellents résultats et offre un contrôle accru.**

8. Lorsque les aliments ont atteint la consistance désirée, relâcher le bouton **marche/arrêt (I/O)**.

**Important : Attendre que la lame à hacher se soit complètement immobilisée avant de retirer bol de l'appareil.**

9. Tenir fermement le bol et le tourner vers la gauche jusqu'à la position de **DÉVERROUILLAGE**  Abaisser le bol sous l'appareil en le maintenant de niveau.
10. Pour retirer la lame du bol, saisir le haut de la tige de la lame, puis la sortir du bol en le soulevant vers le haut en exerçant un mouvement de rotation. Vider le bol à l'aide d'une spatule en plastique ou simplement en le retournant au-dessus d'une assiette, d'un bol ou d'une surface de travail.
11. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction



## CONSEILS UTILES POUR HACHER ET MÉLANGER DES ALIMENTS

- Le robot culinaire agit très rapidement. Surveiller les aliments attentivement pour éviter de trop les traiter.
- Pour de meilleurs résultats, traiter des aliments qui sont environ de la même taille.
- Refroidir les aliments cuits avant de les traiter.
- Ne pas trop remplir le bol. Ne pas excéder 1  $\frac{1}{4}$  tasse d'aliments à la fois.
- Utiliser ce minirobot pour préparer de petites quantités de fruits et légumes cuits pour les bébés.
- Couper les aliments durs, tels que le chocolat, les épices entières et les fromages fermes en petits morceaux avant de les traiter, pour éviter d'endommager la lame.

## Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. Confier l'entretien à du personnel qualifié.

1. Retirer le bol de l'appareil en le pivotant en position déverrouillée.
2. Retirer la lame du bol avec prudence

**Important : Les lames sont très tranchantes. Elles doivent être manipulées avec prudence.**

3. Laver le bol à mouture, le bol à minirobot et les lames à hacher et à mouture en acier inoxydable à l'eau chaude savonneuse.
4. Toujours rincer et sécher complètement les pièces après un nettoyage

**Important : Bien que ces pièces aillent au lave-vaisselle, nous vous suggérons de les laver à la main, pour prolonger la durée de vie des couteaux et l'apparence du bol. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau**

5. Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un linge humide. Sécher complètement.

# DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le moulin cesse de fonctionner.	Le contenant à mouture s'est déclenché. Il y a trop de grains de café dans le bol à mouture.	S'assurer que l'entonnoir est propre et qu'aucun résidu de café ne s'y trouve; une accumulation de résidus de café fera glisser le contenant à mouture vers l'avant. Débrancher l'appareil et enlever une partie des grains de café du bol à mouture.
Le café a un goût rance.	Il y a une accumulation de marc de café dans le moulin.	Si les grains de café sont laissés dans le moulin à café, l'huile qu'ils contiennent deviendra rance. S'assurer qu'il ne reste pas de grains de café dans le moulin. Nettoyer l'entonnoir à mouture et le contenant à mouture après chaque utilisation.
Le café a un goût de noix ou d'épices.	Le moulin a été utilisé pour moulinier autre chose que du café.	Le moulin à café absorbe les saveurs; se procurer un autre moulin pour les épices et les noix.
L'appareil ne démarre pas	Le bol à hacher ou le bol à mouture n'est pas enclenché correctement dans le boîtier. L'appareil n'est peut-être pas branché. La prise de courant est défectueuse.	S'assurer que la flèche du bol est correctement alignée sur le symbole <b>VERROUILLAGE (LOCK)</b> du logement et que le bol est complètement enclenché et de niveau avec la base. S'assurer que l'appareil est branché et que la prise de courant fonctionne.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments sont hachés de façon inégale	Le bol est trop plein. Les aliments sont peut-être coupés en morceaux inégaux.	Débrancher l'appareil et retirer une partie des aliments du bol. Une petite quantité d'aliments se traite plus uniformément. Appuyer sur le bouton <b>MARCHE/ARRÊT (ON/OFF)</b> en pendant 5 secondes ou moins. Laisser les lames s'arrêter complètement avant d'appuyer à nouveau sur le bouton <b>MARCHE/ARRÊT (ON/OFF)</b> . Vérifier la taille des aliments avant de continuer. Couper les aliments en morceaux égaux avant de les mettre dans le minirobot.
Les aliments ne sont pas hachés uniformément ou sont aqueux	Les aliments sont peut-être trop traités	Utiliser brièvement la touche pulsation (pulse); laisser les lames s'arrêter puis vérifier la taille des aliments traités.
Les aliments se coincent sur le couteau	Il y a peut-être trop d'aliments dans le bol	Retirer le bol de l'appareil; retirer la lame avec prudence, puis vider le bol. Replacer la lame tel qu'indiqué ci-dessus et réduire la quantité d'aliments dans le bol.

NOTES

NOTES

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on the cover of this book. **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to the manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

### **One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)**

#### **What does it cover?**

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

#### **For how long?**

- One year after the date of original purchase

#### **What will we do to help you?**

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished

#### **How do you get service?**

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### **What does your warranty not cover?**

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

#### **How does state law relate to this warranty?**

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

## BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

### **Garantie limitée de un an (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

#### **Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

#### **Quelle est la durée?**

- Un an après l'achat original.

#### **Quelle aide offrons nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou ré usiné.

#### **Comment se prévaut-on du service?**


- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

#### **Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?**

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

#### **Quelles lois régissent la garantie?**

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA  
Marque de commerce déposée de la société The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, É.-U.

†Spacemaker™ is a trademark of General Electric Company, USA  
†Spacemaker<sup>MC</sup> est une marque de commerce déposée de la *société Générale Électrique Company*  
É.-U.



2008/2-29-84E/F



Printed on recycled paper.  
Imprimé sur du papier recyclé.

Copyright © 2008 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China

Fabriqué en République populaire de Chine  
Imprimé en République populaire de Chine